

## Ege Yeşili

### Malzemeler

- 1 avuç pazı
- 1 avuç ısırgan otu
- 1 avuç gelincik otu
- 1 avuç yabancı pırasa
- 1 avuç arapsaçı otu
- 1 avuç kurutulmuş domates
- 1 avuç ıspanak
- 1 avuç ebegümeci
- 1 avuç kurutulmuş biber
- 5 adet taze soğan, 1 adet kuru soğan
- Bir yemek kaşığı Kristal Zeytinyağı
- Tuz

### Yapılışı:

Otlar yıkanır, bir süre sirkeli suda bekletildikten sonra süzぎye alınır ve doğranır. Tencereye kuru soğan ince piyazlık doğranır, otlar tencereye konur, taze soğan doğranır kuru domatesler ilave edilir. Üzerine zeytinyağı gezdirilir, hafif pişmeye başlayınca tuz ilave edilir, tahta kaşıkla karıştırılır. Kısık ateşte su ilave etmeden pişirilir. Afiyet olsun...

